

Plano e Relatório Semestral de Atividades Docentes: Planejamento 2022-1

Dados Cadastrais	
Campus:	Florianópolis - Continente
Nome:	Alice Nogueira Novaes Southgate
Siape:	1731323
Regime de trabalho:	40 horas DE
Efetivo:	Sim
Afastamento:	Não
Área principal de atuação:	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA
Titulação:	Mestre

RESUMO - CH TOTAL: 40			
Atividade	CH	Atividade	CH
1. Atividades de Ensino	32.5	4. Gestão e Representação	2.5
2. Atividades de Pesquisa	2	5. Atividades de Capacitação	0
3. Atividades de Extensão	3		

1. Atividades de ensino								
1.1 Aulas								
Tipo de oferta	Bolsa?	Tipo de curso	Curso	Componente curricular	Nova?	Nº aulas	Duração (min)	CH
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Confeitaria	Habilidades Básicas de Confeitaria	Não	140	60	7
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Confeitaria	Confeitaria avançada	Não	80	60	4
Periódica	Não	Técnico	Curso Técnico de Confeitaria	Ambientação Profissional	Não	20	60	1

Subtotal: 12.00

1.2 Atividades de organização de ensino	
Atividade	CH
Atividades de organização de ensino	12

Subtotal: 12.00

1.3 Atividades apoio ao ensino		
Tipo	Estudantes envolvidos	CH
Atendimento extraclasse		2
Reuniões pedagógicas (área, curso, departamento)		2
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Jane Alves Ribeiro	1.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Mauricio Ezequiel da Silva	1.5
Orientação de trabalho de conclusão de curso (graduação, especialização, mestrado, doutorado)	Raphaella Gonçalves da Costa Pereira	1.5

Subtotal: 8.50

2. Atividades de Pesquisa				
Atividade	Título da pesquisa	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH

Participação em projetos de pesquisa internos ou externos aprovados na instituição de acordo com resolução específica vigente	Arte na Gastronomia: o uso de peças em cerâmica artesanal enriquece a experiência à mesa?		PICTE2033-2020	2
---	---	--	----------------	---

Subtotal: 2.00

3. Atividades de Extensão

Atividade	Título da extensão	Aluno(s)	Doc. aprovação	CH
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Insumos da biodiversidade brasileiros na gastronomia. Uma forma de valorização, preservação e geração de renda sustentável		2020_PROEX 22 - Edital de Câmpus_CTE	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Nada gourmet		Edital do Campus Continente	1
Participação em programas e projetos internos ou externos aprovados na Instituição de acordo com a resolução específica vigente	Nada gourmet		Edital do Campus Continente	1

Subtotal: 3.00

4. Atividades de Gestão e Representação

4.1 Gestão (não informado)

4.2 Designação (não informado)

4.3 Representação

Tipo	Portaria	Representação	CH
Núcleo Docente Estruturante de Curso	13 de 15 de março de 2022	NDE do CST em Hotelaria	1
Colegiado Acadêmico de Curso	12 de março de 2022	Colegiado do CST em Hotelaria	0.5
Colegiado Acadêmico de Curso		Colegiado do CST em Gastronomia	0.5
Grupos de trabalho, comitês e comissões internas ou externas, inclusive científicas	26 de 07 de abril de 2022	GT de trabalho de revisão do PPC da especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia	0.5

Subtotal: 2.50

5. Capacitação (não informado)

PARECER CONCLUSIVO

Aprovado pela chefia em 09/05/2022 17:02:31

Avaliador: Lucianep

Informações sobre preenchimento do plano

Preenchimento inicial	Última alteração
-----------------------	------------------

18/04/2022 07:06:56

18/04/2022 09:37:07